

おうちで作ってみよう、給食メニュー



<作り方のポイント>

キャラメルを作る時は、焦げないように注意をしてください。色が付き、とろみが出たら、火を止めましょう。

【キャラメルポテト】	4人分量	切り方	作り方
さつまいも	Lサイズ1本	皮をむいて2.5cm角	①さつまいもは皮をむき、2.5cm角に切り素揚げする。
揚げ油	適量		②砂糖と水を色が付くまで弱火で煮て、生クリーム、バターを加える。
砂糖	大さじ1		③油で揚げたさつまいも、アーモンドを加えて絡める。
水	小さじ1		
生クリーム	小さじ2		
バター	小さじ1		
アーモンド(粉)	大さじ2		